TOSHIBA
Leading Innovation

Cooking Book

家庭用
東芝オーブンレンジ

取扱説明書・料理集

形 名 **ER-YG3**

●このたびは東芝オーブンレンジをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
●この商品を安全に正しく使っていただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分理解してください。
●お読みになったあとはお使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
●保証書を必ずお受け取りください。

日本国内専用
Use only in Japan

まず

安全上のご注意を必ず読む(4〜9ページ)

お使いになる前に必ず守っていただきたい事を記載してあります。

初めに

アースを取り付ける(6ページ)

「安全上のご注意」を読んで必ず取り付けてください。

続けて

庫内のカラ焼きをする(12ページ)

オーブンでカラ焼きして、庫内の油を焼き切ります。

さあ!

調理開始!(14〜25ページ)

「調理のしかた」を読んで始めてください。

オートパワーオフ(待機電力0)について

省エネルギーを目的に、使用していないとき自動的に電源が切れる機能です。

- 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。
  一度とびらを開けると電源が入ります。

■表示部に「0」が表示されている状態で5分以上とびらの開閉がないと自動的に電源が切れます。

※調理終了後にとびらを一度も開けなかったときなど、自動的に電源が切れないことがあります。
そのようなときは、とびらを開閉すると5分後に電源が切れます。
(ただし、とびらを開閉しても、表示部に「高温」が表示されている間は電源は切れません。庫内の温度が下がり「高温」表示が消えると電源は切れます。)

■電源が自動的に切れた後は、とびらを開閉すると、電源が入り、表示部に「0」が表示されます。

もくじ

ご使用の前に

安全上のご注意……4〜9
各部のなまえとはたらき……10〜11
(本体・操作部・付属品)
庫内のカラ焼き……12
加熱のしくみ……13
(レンジ調理・オーブン調理のポイント)
使える容器・使えない容器……14〜15

調理のしかた

あたため……16〜17
レンジで調理する……18〜19
オーブンで調理する……20〜21
(予熱あり/予熱なし/発酵)
トースター・グリルで調理する……22

トースト・冷凍ピザ・ぶりの照焼き……23
焼きいも・あさりの酒蒸し・赤飯……24
手動ヒーター加熱の設定目安時間……25

こんなときは

お手入れのしかた……26〜27
こんな表示が出たときは……28
お知らせの音について……28
修理を依頼される前に……29
仕様……30
保証とアフターサービス……30〜31

この取扱説明書では次のように表しています。

操作手順	操作によって自動的に変わった状態	表示　点灯中	点滅中
1 2 3	▶	レンジ	レンジ

安全上のご注意 必ずお守りください

●製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠危険 「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。

⚠警告 「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

⚠注意 「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

図記号の説明

禁止 ⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指示 ●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

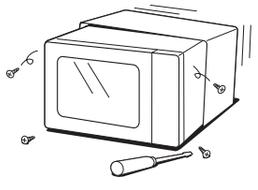
注意 △は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

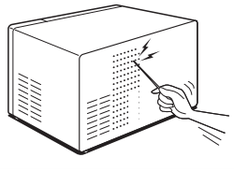
ご使用の前

⚠危険

自分で分解・修理・改造をしない
分解禁止
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。



吸気口、排気口、穴などにピンや針金などの金属物または異物、指を入れない
禁止
感電・けがの原因になります。
もし、異物が中に入ったときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。



⚠警告

電源は、交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使用する
コンセントを単独に使用
交流100Ｖ以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
禁止
火災・感電の原因になります。

ご使用の前（つづき）

⚠警告

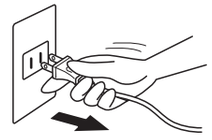
電源コードや電源プラグを、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだりしない
禁止
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

電源プラグの刃・刃の取り付け面に、付着したほこりはふき取る
ほこりをとる
ほこりが付着すると、火災の原因になります。

⚠注意

電源コードや電源プラグは、排気口や温度の高いところに近づけない
禁止
火災・感電の原因になります。

電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く
プラグを持って抜く
コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。



長期間、使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く
プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化により漏電火災の原因になります。

据え付けるとき

⚠警告

使用前に、包装材はすべて取り除く
包装材を取り除く
取り除かないと運転中に発火し、火災・やけどの原因になります。

包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない所に保管または廃棄する
頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

安全上のご注意

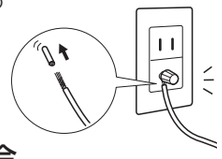
据え付けるとき（つづき）

⚠警告

アースを確実に取り付ける

アースを接続する

故障や漏電のときに感電する原因になります。
アースの取り付けは販売店にご相談ください。



●アース端子を使う場合

- アース線が本体のアースねじにしっかり接続していることを確認してから、アース線先端の皮をむき、芯線部をアース端子につなぐ。電源プラグをコンセントから抜いた状態で接続してください。

●アース端子が無い場合

- アース工事（電気工事資格者によるD種接地工事）を行ってください。
  工事の依頼はお買い上げの販売店にご相談ください。

■アース工事（電気工事資格者によるD種接地工事）が必要な据え付け場所

- **湿気の多い場所**
  土間、コンクリート床、地下室、醸造・貯蔵所など
- **水気の多い場所（漏電遮断器も設置必要）**
  水滴の飛び散る所、水を使う土間、洗い場などの水気の多い所

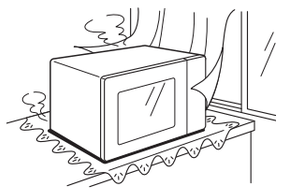
■アース線を接続できないもの

- **ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針**
  法令で禁止されています。

禁　止

燃えやすいもの、熱に弱いものを本体に近づけない

焦げや、火災の原因になります。
たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの上に置いたり、カーテンなどを近づけないでください。
また熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口を向けて設置する場合は、熱変形する恐れがあるため遠ざけてください。



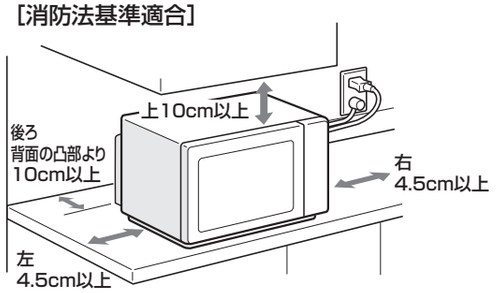
⚠注意

壁との間をあける

壁との間をあける

過熱し火災の原因になります。
右・左・上・後ろいずれか1面を開放して設置してください。
後ろは調理物からの油や蒸気で壁や家具が汚れることがあります。排気が直接壁にあたらないように設置してください。

［消防法基準適合］



禁　止

水のかかるところや蒸気の出る機器および火気の近くでは使用しない

火災・感電・漏電の原因になります。

禁　止

不安定な場所に置かない

落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。
もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店に点検を依頼してください。
本体の落下・転倒を防ぐための転倒防止金具（別売り：部品コード32582136）をお求めの方は販売店にご相談ください。

使用するとき

⚠警告

禁　止

調理中に、電源プラグを抜き差ししない

抜き差しすると火花が発生し、火災・感電の原因になります。

禁　止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない

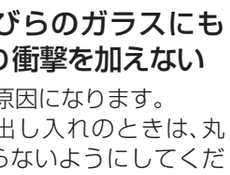
感電・けが・やけどの原因になります。

⚠注意

禁　止

排気口や吸気口をふさがない

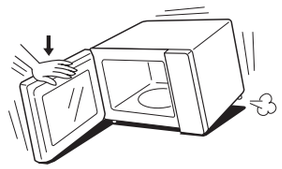
火災の原因になります。



禁　止

とびらや庫内に、無理な力や衝撃を加えない

変形し、電波もれによる人体障害の恐れがあります。また、とびらにぶらさがると本体が倒れて、けがをする原因になります。



禁　止

丸皿や回転網を手で無理に回したり、衝撃を加えない

容器から熱い食品がこぼれてやけどの原因になります。

禁　止

庫内、丸皿、とびらのガラスにものをぶつけたり衝撃を加えない

破損して、けがの原因になります。
容器や茶わんの出し入れのときは、丸皿のふちに当たらないようにしてください。
とびらのガラスにキズがつくと、使用中割れることがあります。

禁　止

衣類・布巾類の乾燥、食品の収納など調理以外の目的には使用しない

過熱・異常動作して火災の原因になります。

禁　止

とびらにものをはさんだまま使用しない

電波漏れによる、人体障害や発火の恐れがあります。

禁　止

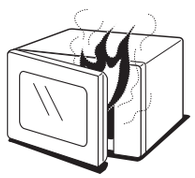
本体の上に、ものを置いたり、布などをかぶせたりしない

置いたものが過熱し、変形・焦げ・発火の原因になります。

禁　止

庫内で食品が燃えたときは、とびらを開けない

とびらを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。



- 食品が燃えたときは次の手順で処置してください。
  ①とびらを閉めたまま「とりけし」キーを押し、運転を停止する。
  ②電源プラグをコンセントから抜く。
  ③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
  ④鎮火しないときは、水か消火器で消火する。
- そのまま使用せずに、販売店に点検を依頼してください。

安全上のご注意

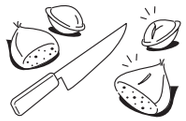
レンジ加熱のとき

⚠警告

ふたをとる 殻に切れ目を入れる

密封性の高い容器のふたやせんをはずし、皮や殻のある食品は、切れ目や割れ目を入れる

破裂して、けが・やけどの原因になります。

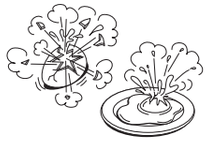


禁　止

卵は、そのまま加熱しない

電子レンジで卵を加熱すると、内部も同時に急激に加熱され膨張します。殻や、卵黄膜によって密閉状態となっているため、一気に破裂してやけどをする原因になります。また取りだした後に、突然破裂することもあります。

- 卵はよく割りほぐしてから加熱してください。
- ゆで卵は作らないでください。
- ゆで卵のあたためなおしもしないでください。



禁　止

生クリーム、ヨーグルトなど油分の多い食品は加熱しない

取り出す時に突然沸騰し、やけどの原因になります。

食品を 移し替える

缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える

また鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除いてから加熱します。
発火・破裂・けが・やけどの原因になります。

禁　止

食品は加熱しすぎない

飲みもの（コーヒー、牛乳、水）などの液体は、取り出す時に突然沸騰し、やけどの原因になります。また、容器が熱くなり、割れたり溶ける原因になります。

- 飲みものはあたためる前にスプーンなどでよくかき混ぜてください。

食品の加熱しすぎは発煙・発火の原因となります。

- 手動であたためる場合は17、19ページの設定時間の目安を参考に時間を設定し、様子を見ながらあたためてください。
- 自動であたためる場合は、分量、容器、ラップのかけ方など取扱説明書の記載内容を守ってください。

⚠注意

禁　止

庫内がカラのまま、調理しない

- 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。
- また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内にふれないでください。

禁　止

アルミホイル、金属容器、金串は使わない

火花が発生し、とびらのガラス割れなどでけがの原因になります。

食器や食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

高温になっていたり、ラップをはずすときに蒸気が一気にでて、やけどの原因になります。

ヒーター加熱のとき

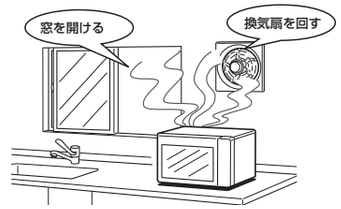
⚠注意

小動物を 移動する

ヒーター加熱のときは、小鳥など煙や臭いに影響を受けやすい小動物は別の部屋に移す

換気のために換気扇を回すか窓を開ける

特に最初、オーブンでカラ焼きして庫内の油を焼き切るときは、煙が出たり、臭いがすることがあります。



禁　止

調理中、調理後、とびら・ヒーター・丸皿などに水をかけたり、急に冷却しない

割れてけがをしたり、発生する蒸気やしぶきでやけどをする原因になります。

接触禁止

ヒーター加熱使用中や終了後は、高温部（庫内・とびら・本体および取りだした丸皿には触れない

- 高温のため、やけどをする原因になります。
- 食品の出し入れや付属品の取り扱いには市販の厚手のミトンを使います。

お手入れ

⚠警告

プラグを抜く

お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く

感電・けが・やけどの原因になります。

禁　止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因になります。

⚠注意

プラグを抜き 冷めてから

本体の掃除は電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

感電ややけどをする恐れがあります。

禁　止

食品や肉汁・パンくずなどで、汚れたままにしない

電波が汚れた部分に集中して、火花の発生・発煙・発火などの恐れがあります。また、さびの原因になります。

- 付着した場合は、本体が冷めてから必ずふきとってください。

お願い

- 焼き物料理など油煙が出やすい調理をされる場合は、油煙で壁が汚れる恐れがあります。本体の後面と上面を開けてご使用されることをお勧めします。

テレビ・ラジオから3m以上離す

雑音や、映像の乱れを防止するために受信感度の弱い場所はさらに雑音が小さくなるまで離してください。

熱や、蒸気から離す

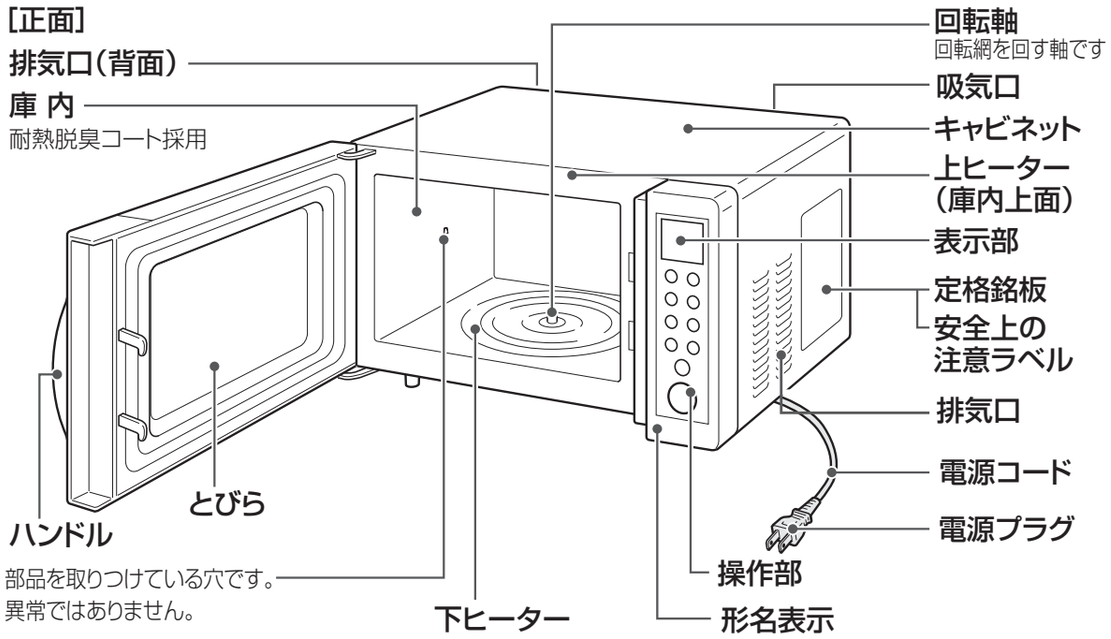
保温釜・ポットなどの蒸気が、本体や操作部にかからないようにしてください。

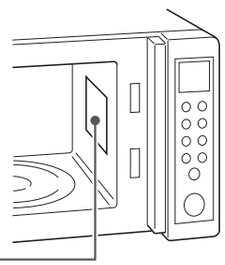
本体の移動の際は気をつけて

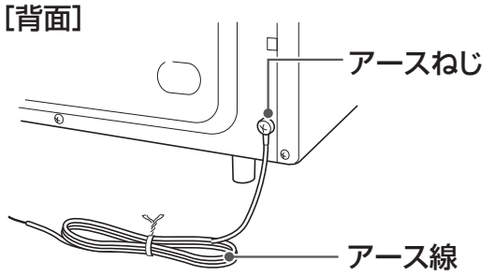
電子レンジは構造上、操作部側が重くなっています。

各部のなまえとはたらき

本 体

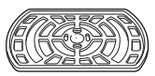




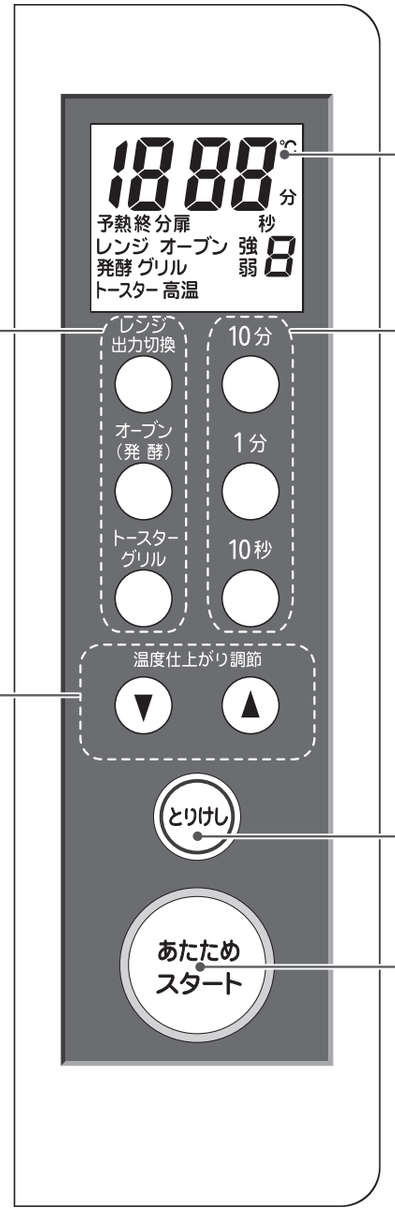


付属品

付属品は正しくお使いください

回転網1枚	丸皿1枚
	
いつも庫内にセットしておきます。	(セラミックス製)

操作部



表示部

時間や温度、調理内容などを表示します。

手動調理キー

調理に応じて時間や温度を設定して使います。(18～22ページ)

時間合わせキー

手動調理時間の設定に使います。
10分ずつ、1分ずつ、10秒ずつ合わせることができます。
20分以上は1分単位となります。

温度仕上がり調節キー

- オーブン調理の温度設定および温度調節に使います。
「発酵」と100～250℃の設定ができます。
- あたための仕上がり調節に使います。
▲キーを押すと〔強め〕に、▼キーを押すと〔弱め〕になります。
強めは調理時間が長くなり、弱めは短くなります。
- 調理中の時間の増減に使います。
時間は▲キーを押すと長くなり、▼キーを押すと短くなります。

とりけしキー

キーを押し間違えたときや、途中で調理を止めるときに押します。

あたため/スタートキー

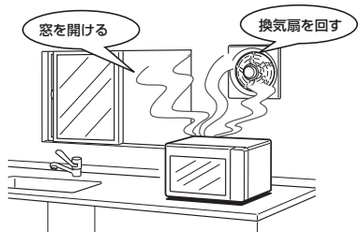
あたためや、手動調理キーのスタートのときに、押します。
※調理途中にとびらを開けたときは、もう1度押します。

あたためキーの押しかた

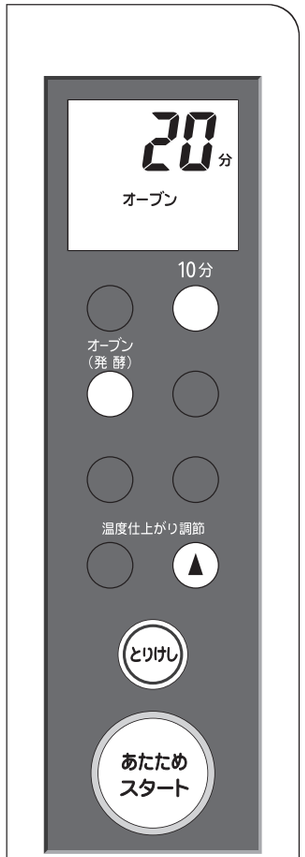
■食品を入れとびらを閉めたら、1分以内にキーを押してください。
■1分以上たってからキーを押すと
→庫内がカラの状態での加熱を防ぐ機能が働くため、表示部に「扉」が表示され調理がスタートしません。
一度とびらを開閉してからキーを押してください。

庫内のカラ焼き

★小鳥などの小動物は別の部屋に移し、換気のために換気扇を回すか窓を開けてください。
★初めてお使いのときは、オーブンでカラ焼きして庫内の油を焼き切っておきます。
最初、煙が出たり、臭いがすることがありますが、故障ではありません。



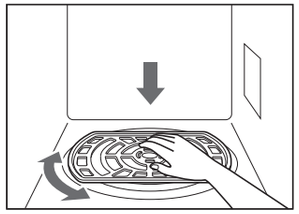
庫内の臭いが気になるときは庫内の汚れをふき取ってからカラ焼きしましょう



オーブンで20分カラ焼きする

1 庫内に回転網だけをセットし、とびらを閉める

• 回転網以外の付属品は入れません。



2 オーブン(発酵) を2回押す

3 ▲ を押して250℃に合わせる

4 10分 を2回押して20分に合わせる

• くり返してカラ焼きをしないでください。

5 あたためスタート を押す

▶カラ焼き開始

▶ブザーが3回鳴り、カラ焼き終了
• 終了後、表示部に「高温」が出ます。

6 とびらを開ける

• 庫内が熱くなっているので、ご注意ください。

お知らせ
•「とりけし」を押すか、とびらを開けないと、取り出し忘れお知らせ機能が働き、ブザーが鳴ります。
(28ページ参照)

加熱のしくみ

レンジ加熱

電波で食品を内と外から同時に加熱します。

電波の性質

• 電波が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子にまさつ運動が起こります。その結果、熱が発生し、食品は内部と外部が同時に加熱されます。
• 陶器や磁器などは電波を通しますが、金属製の容器や、アルミのレトルトパックなどは電波を反射するので加熱できません。

レンジ調理のポイント

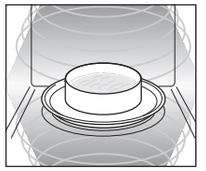
●加熱時間は
食品の分量にほぼ比例します。
分量を2倍にした場合は、加熱時間も2倍弱に合わせます。

●レンジ加熱は
食品の水分が飛び、乾燥したり、固くなりやすいので、少なめの時間設定で加熱します。

ヒーター加熱

オーブン調理

上下ヒーターを利用した庫内全体の熱で、食品を焼き上げます。



丸皿 • 型を使って焼くお菓子などに使います。
※庫内温度は測定場所や食品の量などによってばらつくことがあります。

オーブン調理のポイント

●食品の置きかたは
加熱により、大きくなるメニューもあります。適度な間を開けてください。

●加熱時間は
食品の様子を見ながら加減してください。続けて加熱するときなど庫内温度が高いときは、加熱時間を短く設定し様子を見ます。

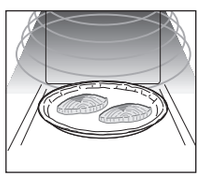
●加熱中は
庫内の温度が下がりやすいのでとびらの開閉は少なくしましょう。

●焼きムラが気になるときは
濃い焼き色部分だけアルミホイルをかけます。

●加熱後は
焦げすぎを防ぐため、すぐ取り出しましょう。

グリル調理

上ヒーターの強い熱を直接使って、食品の表面に焦げめをつけます。
(加熱を補うために下ヒーターをいれる場合があります。)



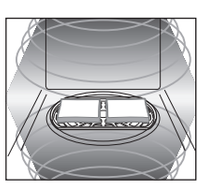
丸皿 • 魚などを、焼くときに使います。

●均等に焼き色を付けるために
加熱途中で食品を裏返します。

●加熱後は
焦げすぎを防ぐため、すぐ取り出しましょう。

トースター調理

上下ヒーターの強い熱を直接使って、食品の表面に焦げめをつけます。



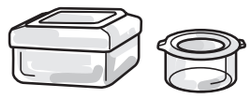
回転網 • 食品を回転網にのせます。

●加熱後は
焦げすぎを防ぐため、すぐ取り出しましょう。

使える容器・使えない容器

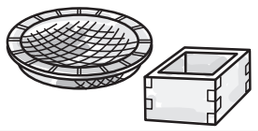
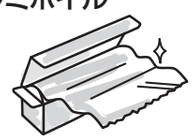
耐熱温度は容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。

容器の種類:ガラス	電子レンジ加熱のとき	ヒーター加熱のとき
耐熱性がある 	使えます ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。	使えます ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。
耐熱性がない 	**使えません** カットグラス、強化ガラスなど、ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものも使えません。	**使えません**

容器の種類:プラスチック	電子レンジ加熱のとき	ヒーター加熱のとき
耐熱性がある (耐熱温度140℃以上) 「電子レンジ使用可能」表示があるもの 	使えます ただし、ふたには熱に弱いもの、密閉性の高いものがありますのではずしてください。 油脂、糖分の多い食品は、高温になるので使えません。	**使えません** 変形したり割れたりすることがあります。
耐熱性がない (耐熱温度140℃未満) 	**使えません** 電波で変形するもの (ポリスチレン・スチロール・フェノール・メラミン・ユリア樹脂など)は使えません。 ※ただし生解凍では発泡スチロール製のトレイが使えます。	**使えません**

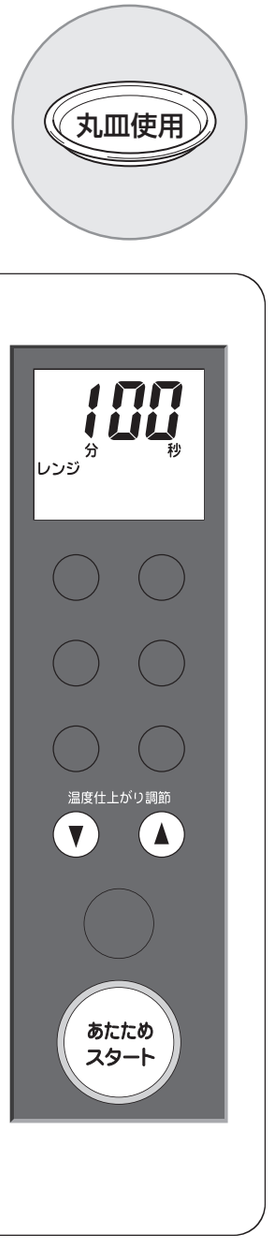
容器の種類:陶磁器・漆器	電子レンジ加熱のとき	ヒーター加熱のとき
陶器・磁器 	使えます ただし、金・銀粉、金・銀箔使用の容器は火花が飛ぶことがあるので使えません。	**使えません** ただし、耐熱性のある陶器、磁器土鍋、グラタン皿などは使えます。
漆器 	**使えません** 塗りが剥がれたり、ひびが入る恐れがあります。	**使えません**

容器の種類:金属	電子レンジ加熱のとき	ヒーター加熱のとき
アルミ・ホーローなどの金属容器、金網、金串 	**使えません** とくに金網、金串は火花が飛ぶことがあります。	使えます ただし、取っ手が樹脂のものは使えません。

容器の種類:その他	電子レンジ加熱のとき	ヒーター加熱のとき
木・竹・紙製品 	**使えません** 金属物を使っているものは、スパークしたり、燃えたりすることがあります。	**使えません** ただし、耐熱加工を施した紙やケーキ用の硫酸紙は使えます。
アルミホイル 	**使えません** ただし、生解凍などで電波を反射する性質を利用して部分的に使うこともあります。	使えます 丸皿に敷いたり、焦げめの加減をするときやホイル焼きに使います。
ラップ (耐熱温度140℃以上) 	使えます ただし、油分の多い料理は高温になるので使えません。 ポリエチレン製のラップは溶けて燃えることがあるので使えません。	**使えません** 高温になり、溶ける恐れがあります。

ごはん・おかずの あたため

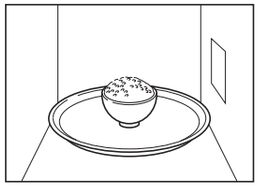
★「あたため」キーで一度にあたためられる分量は100～300gです。



例：ごはんをあたためる

1 食品を入れる

• 食品の量にあった耐熱性の容器に入れます。



2 あたためスタート を押す

• 押すごとに

1分加熱 → 2分加熱 → 3分加熱 → 4分加熱 → 5分加熱 →

と変わります。
あたためるものに合わせてください。
• とびらを閉めて1分以内に押してください。
時間を変えるときは10秒以内に押してください。

▶丸皿が回転し加熱開始

▶ブザーが3回鳴り、加熱終了
• 取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
• 容器が熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

■お好みの仕上がりを選ぶには

→ スタート後15秒以内に「温度仕上がり調節」で強め弱めを加減する

• ▲ を押すと20秒増に、▼ を押すと20秒減になります。

上手にあたためるために

■加熱時間のセットのしかた(キーをくり返し押すと1～5分の表示をくり返します。)

<あたため>キーを押した回数	1	2	3	4	5
加熱時間	1分	2分	3分	4分	5分

仕上がり調節	強め1	強め2	弱め1	弱め2
加熱時間	20秒長くなる	40秒長くなる	20秒短くなる	40秒短くなる

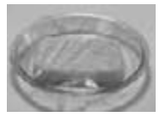
※例えば2分20秒加熱したいとき…〈あたため〉キーを2回押し、〔強め1〕にセットする。

●室温や冷蔵の食品はラップをしないであたためる

• ごはん…かたまりをほぐし、冷蔵のごはんなど固めのものは水を振りかけます。
• 煮もの…煮汁を切ります。
• むしもの…パサついているときは霧を吹きます。

●冷凍した食品はラップをして、器にのせてあたためる

• 冷凍ごはん…小分けに冷凍したものを、**皿や器**に入れてラップをします。
• 市販の冷凍食品…容器に移しかえます。
• 冷凍ゆで野菜…「レンジ出力切換」で出力を選び時間を合わせて様子を見ながらあたためます。(18～19ページ参照)



●カレーや八宝菜のようなとろみのある食品はラップをしてあたためる

• 深めの器に入れ、ラップをしてあたためた後、混ぜ合わせます。

●食品の分量にあった容器を使用する

加熱の目安時間

ラップあり…○　ラップなし…×

メニュー名	ラップ	分量	目安時間	セット内容
ごはん	×	1杯(150g)	約1分	〈あたため〉1回押し
スープ・みそ汁	×	1杯(150cc)	約1分40秒	〈あたため〉1回押し、〔強め2〕
野菜の煮もの	×	150g	約1分20秒	〈あたため〉1回押し、〔強め1〕
カレー・シチュー	○	200g	約2分40秒	〈あたため〉2回押し、〔強め2〕
しゅうまい	×	6コ(100g)	約40秒	〈あたため〉1回押し、〔弱め1〕
中華・肉・あんまん	○	1コ(80g)	約1分	〈あたため〉1回押し
冷凍ごはん	○	1杯(150g)	約3分	〈あたため〉3回押し
冷凍カレー・シチュー	○	300g	約9分	レンジ強 約9分
冷凍しゅうまい	○	6コ(100g)	約2分	〈あたため〉2回押し
冷凍中華・肉・あんまん	○	1コ(80g)	約1分40秒	〈あたため〉1回押し、〔強め2〕

●牛乳のあたため

• 飲み物は丸皿の中央におきます。
• 分量…1～2杯
• 容器…広口のマグカップ。
(容器の大きさ・形状・材質で仕上がりが変わります)
• 1杯の分量…容器の8分目(約200cc)。(少量しか入れないと沸騰する恐れがあります)
• 仕上がり調節…1杯の量が少ないときは弱めに、多いときは強めにする。
• 常温で保存していたときは、弱めにする。
• 取り出すとき、牛乳が突然沸騰し、飛び散ってやけどの原因になることがあります。
・あたためる前に牛乳をスプーンなどでよくかき混ぜてください。
・あたためた後は少し時間をおいて取り出してください。

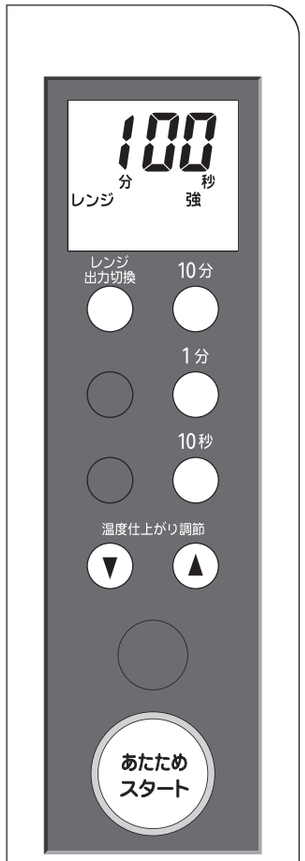
ラップあり…○　ラップなし…×

メニュー名	ラップ	分量	目安時間	セット内容
牛乳	×	1杯(200cc)	約1分40秒	〈あたため〉1回押し、〔強め2〕

●魚や肉の解凍は あたためスタート では、できません

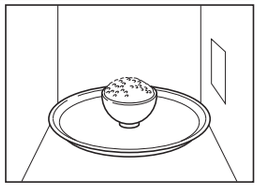
→「レンジ弱」で時間を合わせて様子を見ながら解凍する。(18～19ページ参照)

時間・出力を合わせて
レンジで調理する



1 食品を入れる

• 食品の量にあった耐熱性の容器に入れます。



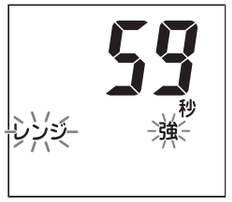
2 レンジ出力切換 を押す

• 押すごとに **レンジ強 ⟷ レンジ弱** と変わります。

3 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

• 最大設定時間(レンジ強：20分　レンジ弱：90分)

4 あたため スタート を押す



▶加熱開始

▶ブザーが3回鳴り、加熱終了

• 取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
• 容器が熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

■出力を組み合わせて使いたいときは(煮込みなどのとき)

例：レンジ強15分→レンジ弱30分の場合
レンジ操作の2〜3の手順をくり返す
1)レンジ強15分に合わせ、
2)レンジ弱30分に合わせ、
3)スタートを押す

• レンジ強が終わると続けてレンジ弱の調理残時間を表示

■途中で調理時間を増減したいとき

→「スタート」を押して、加熱が開始してから
「温度仕上がり調節」を押して調理時間を1分ずつ増減する

• レンジ強の残時間表示が5分以下のときは10秒単位の増減になります。
• 1回の調理で設定できる時間は増やせる時間を含め、レンジ強で20分、レンジ弱で90分までです。

●調理内容に合わせてラップを使う

• あたためはラップ不要ですがメニューによってはラップをかけてあたためます。詳しくは17·19ページを参照してください。

■冷凍食品

• 市販の冷凍食品をあたためるときは、パッケージ記載の出力と加熱時間を参考にしてください。
• ミックスベジタブルは、少量でのあたためはしないでください。
火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。

生解凍・ゆで野菜のコツ

生解凍

冷凍庫から出してすぐコチコチの状態で、ラップやふたをせずに、発泡トレイのまま「レンジ弱」で解凍します。

●アルミホイルで、変色や煮えを防ぐ

• 魚などの身の細い部分に巻いて、加熱しすぎを防ぎます。
分量の多いときや形が均一でないときにも周囲に巻くことをおすすめします。

●解凍する食品の大きさをそろえる

• 上手に解凍できる厚さは3㎝まで。厚さは均一にして、周囲に薄いところがないように準備します。
同時に2つ以上を解凍するときは同じ種類、同じ大きさのものをそろえます。

●庫内や丸皿を十分冷ましてから解凍する

• 庫内が熱いとうまく解凍ができないことがあります。表示部に「C21」「高温」が表示されたときは、「とりけし」キーを押し扉を開けて庫内温度が下がるまでお待ちください。

●発泡トレイを使わないで解凍するときは

• 丸皿にペーパータオルを敷き、その上に置いて解凍します。

(レンジ弱)　ラップあり…○　ラップなし…×

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
肉	200g	約3分	×
	400g	約6分	×
	600g	約9分	×

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
さしみ	200g	約3分	×
	400g	約5分	×
	600g	約8分	×

ゆで野菜(葉菜：ほうれん草/ブロッコリー/キャベツなど)

• 分量…100〜300ｇ
• ゆでかた…水洗いしてラップできっちり包み、直接丸皿にのせて「レンジ強」で加熱します。加熱後は流水でアクを取ります。

ゆで野菜(根菜：じゃがいも/かぼちゃ/にんじんなど)

• 分量…100〜300ｇ
• 丸ごとゆでるとき…水洗いしてラップできっちり包み、直接丸皿にのせて「レンジ強」で加熱します。
加熱後しばらく置いて繰り越し加熱(約5分)を利用します。
• 切ってゆでるとき…皮をむき、大きさをそろえて切り、水をふりラップで包み、直接丸皿にのせて加熱します。

加熱終了後は繰り越し加熱(食品内にこもった熱でさらに加熱が進むこと)を利用しましょう。
繰り越し加熱の間は食品が乾きやすいのでラップははずしません。

●容器は使用しないでください

●水分を多く加えてゆでたい野菜(にんじんなど)は

→多めに水をふり、ラップをして加熱する

(レンジ強)　ラップあり…○　ラップなし…×

メニュー名		分量	目安時間	ラップ
葉菜	ほうれん草	100g	約2分	○
	キャベツ	100g	約2分	○
	ブロッコリー	100g	約2分	○

メニュー名		分量	目安時間	ラップ
根菜	じゃがいも	1コ(150g)	約4分	○
	かぼちゃ	150g	約3分	○
	にんじん	100g	約2分	○

時間・温度を合わせて

オーブン 予熱あり 予熱なし/発酵 で調理する

丸皿使用

予熱あり

1 庫内に回転網だけをセットして

オーブン(発酵) を1回押す

2 ▲ ▼ を押して温度を合わせる

- 押すごとに10℃ずつ変わります。
- 設定温度：100～250℃

3 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

- 最大設定時間：90分

4 あたため スタート を押して予熱開始

▶予熱終了1分前に残り時間を表示

▶ブザーが5回鳴り、「予熱終」が点灯

- 予熱は20分間保持されます。その間、何もしないと調理を終了します。

5 食品を入れ あたため スタート を押す

▶加熱開始

▶ブザーが3回鳴り、加熱終了

- 取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
- 終了後、表示部に「高温」が出ます。
- 庫内や丸皿などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

予熱なし/発酵

1 調理にあった付属品と食品を入れて

オーブン(発酵) を2回押す

2 ▲ ▼ を押して温度を合わせる

- 設定温度：100～250℃
- 発酵は100℃からさらに ▼ を押して「発酵」に合わせます。

3 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

- 最大設定時間：90分

4 あたため スタート を押す

▶加熱開始

▶ブザーが3回鳴り、加熱終了

- 取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
- 終了後、表示部に「高温」が出ます。
- 庫内や丸皿などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

■途中で調理時間を変更したいとき

→ 加熱中に「温度仕上がり調節」を押して1分ずつ増減する。

- 1回の調理で設定できる時間は、増やせる時間を含め90分までです。

■途中で調理温度を変更したいとき

→ 加熱中に「オーブン(発酵)」を押し、温度を表示中(5秒間)に「温度仕上がり調節」を押して10℃ずつ増減する。(発酵を除く)

予熱とは

- 作る料理に適した温度にあらかじめ庫内をあたためておくことです。

■予熱中の調理時間・温度の変更
→ できません。

■設定温度と予熱温度の関係
→ 設定温度と同じ温度で予熱します。ただし設定温度が200℃以上のときは予熱温度は200℃になります。

■予熱時間の目安は
→ 200℃のとき、約7分です。

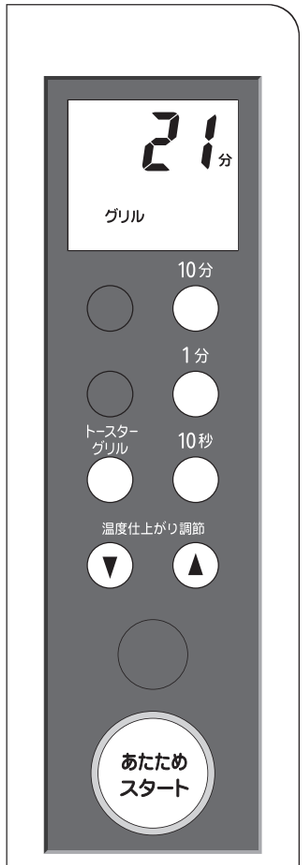
発酵

●庫内や付属品を十分冷ましてから発酵を行う

- 表示部に「C21」「高温」が表示されたときは、「とりけし」キーを押しとびらを開けて庫内温度が下がるまでお待ちください。庫内温度が高いと発酵がうまくできません。

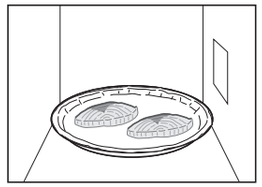
時間を合わせて

トースター・グリルで調理する



例：グリルで魚を焼く

1 食品を入れて トースターグリル を2回押す



• 押すごとに
トースター⟷グリルと変わります。

2 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

• 最大設定時間　トースター：20分
　　グリル　　：40分

3 あたため スタート を押す

▶**加熱開始**

お知らせ
• 両面にしっかり焼き色をつけるために、必ず加熱の途中で食品を裏返します。

▶**ブザーが3回鳴り、加熱終了**
• 取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
• 終了後、表示部に「高温」が出ます。
• 庫内や丸皿などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

■途中で調理時間を変更したいとき

→ 加熱中に「温度仕上がり調節」を押して1分ずつ増減する
• 1回の調理で設定できる時間は、増やせる時間を含め、トースターで20分、グリルで40分までです。

トースト

キー名と加熱時間	付属品
トースター 1枚 6分40秒～7分40秒 2枚 7～8分	

材料
食パン(6枚切) …… 2枚

作りかた

1 食パンを**回転網**の上に直接2枚並べ、**トースター**で時間を合わせ、**スタート**を押して焼く。

アドバイス
● 2枚を焼く場合は、横一列に並べ、1枚の場合は片方によせて焼きます。

● 冷凍したパンは(1枚8～9分、2枚9～10分)で焼きます。

冷凍ピザ

キー名と加熱時間	付属品
オーブン(予熱なし) 230℃ 12～17分	

材料／1枚分
市販の冷凍ピザ…… 1枚(120g)
(直径14㎝)

作りかた

1 **丸皿**にオーブンシートを敷き、冷凍ピザをのせ、**庫内**に入れる。

2 **オーブン(予熱なし)・230℃・12～17分**に合わせ、**スタート**を押して焼く。

ぶりの照焼き

キー名と加熱時間	付属品
グリル 18～23分	

材料／1人分
ぶり(切身)…… 2切(1切80g)
〈たれ〉
A しょうゆ …… 大さじ1½
　みりん …… 大さじ1½

作りかた

1 ビニール袋に**A**とぶりを入れ、約30分漬け込む。

2 **丸皿**にアルミホイルを敷き、油(分量外)をぬって、**1**のぶりを並べる。

3 **2**を**庫内**に入れ、**グリル・18～23分**に合わせ、**スタート**を押して焼く。**約15分**後(残り時間表示3～8分)裏返し、再び**スタート**を押して焼く。

焼きいも

キー名と加熱時間	付属品
オーブン(予熱なし) 200℃ 約50分	

材料／2本分
さつまいも…… 2本(1本250g)
(太さ3〜5㎝のもの)

作りかた

1 さつまいもは洗って、水気をふき取り、フォークで数ヶ所穴をあけて**丸皿**に並べる。

2 1を**庫内**に入れる。**オーブン(予熱なし)・200℃・約50分**に合わせ、**スタート**を押して焼く。

あさりの酒蒸し

キー名と加熱時間	付属品
レンジ強 約4分30秒	

材料／2人分
あさり(カラつき)……200g
酒…… 大さじ1½

作りかた

1 ひたひたの量の薄い塩水に、あさりをつけてしばらくおく。砂をはかせたら、カラをこすり合わせてよく洗う。

2 深めの耐熱皿に1のあさりを入れ、酒をふりかけ、ラップをする。

3 2を**丸皿**にのせ、**レンジ強**で**約4分30秒**、カラが開くまで加熱する。

赤　飯

キー名と加熱時間	付属品
レンジ強 約11分	

材料／2人分
もち米…… 1カップ(160g)
あずき…… 大さじ1½(20g)
あずきのゆで汁＋水…… 160cc
ごま塩…… 適宜

作りかた

1 もち米は洗ってザルにあげ、よく水気を切る。

2 なべにあずきとたっぷりの水を入れ、火にかける。沸騰したら、一度ゆで汁を捨て、2カップの水を加える。再び沸騰したら弱火にして、8〜9分通り(指で押すとつぶれるくらい)ゆでて、十分に冷まし、あずきとゆで汁を別にとっておく。

3 深めの耐熱容器にもち米とあずきを入れ、あずきのゆで汁と水を合わせて加え、ふたをして約1時間浸す。

4 3を**丸皿**にのせ、**レンジ強**で**約11分**加熱する。途中で1度混ぜ合わせる。

5 炊き上がったら混ぜ合わせ、布巾をかけ、ふたをして、しばらく蒸らす。

手動ヒーター加熱の設定目安時間

スポンジケーキ

分量	直径18㎝ スポンジケーキ型	時間	37〜42分	備考	丸皿にのせて加熱
設定	オーブン 160℃·予熱あり				

型抜きクッキー

分量	直径約3㎝ 26コ分	時間	19〜24分	備考	丸皿にアルミホイルを敷き油を塗る
設定	オーブン 170℃·予熱あり				

パウンドケーキ

分量	8×17×6㎝ パウンドケーキ型	時間	57〜62分	備考	丸皿にのせて加熱
設定	オーブン 150℃·予熱あり				

シュークリーム

分量	直径約5㎝ 7コ分	時間	28〜33分	備考	丸皿にアルミホイルを敷き油を塗る
設定	オーブン 190℃·予熱あり				

スコーン

分量	直径約6㎝丸型 9コ分	時間	18〜23分	備考	丸皿にアルミホイルを敷き油を塗る
設定	オーブン200℃·予熱あり				

バターロール

分量	6コ分	時間	10〜15分	備考	丸皿にアルミホイルを敷き油を塗る
設定	オーブン 200℃·予熱あり				

マカロニグラタン

分量	グラタン皿 2皿分	時間	17〜22分	備考	丸皿にのせて加熱
設定	オーブン 250℃·予熱なし				

鶏肉のホイル焼き

分量	2人分	時間	23〜28分	備考	丸皿にのせて加熱
設定	オーブン 250℃·予熱なし				

茶わん蒸し

分量	蒸し茶わん 4人分	時間	44〜49分	備考	丸皿にのせて加熱
設定	オーブン 150℃·予熱なし				

お手入れのしかた お手入れはすぐにこまめにがポイントです

⚠警告

お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く

感電・けが・やけどの原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因になります。

⚠注意

本体の掃除は電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

感電ややけどをする恐れがあります。

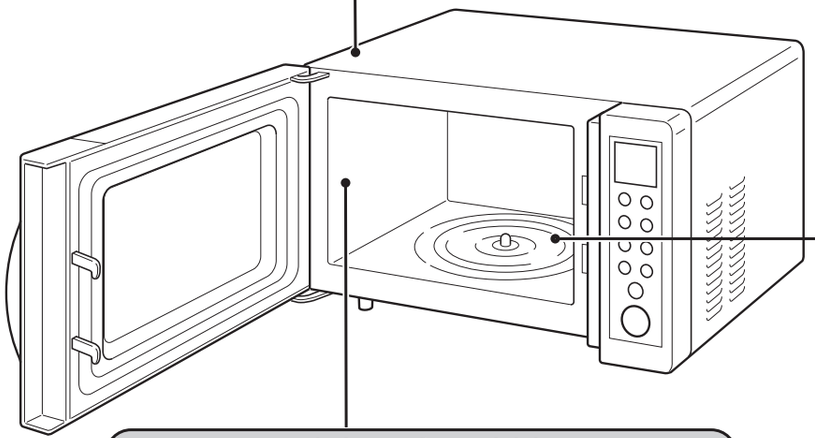
食品や肉汁・パンくずなどで、汚れたままにしない

電波が汚れた部分に集中して、火花の発生・発煙・発火などの恐れがあります。
また、さびの原因になります。
・付着した場合は、本体が冷めてから必ずふきとってください。

キャビネット・とびら

かたくしぼった、ぬれ布巾でふく。
ひどい汚れは薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布でふき取り、必ず洗剤分をふき取ってください。

お願い
- 水をかけないでください。
  さびたり故障したりすることがあります。



庫内・とびらの内側

かたくしぼった、ぬれ布巾でふく。
- 落ちにくい汚れは、ぬれた布巾を汚れの上に置いて30分ぐらいふやかしてからふきます。
- 庫内底面は、必ず回転網をはずしてふきます。
- 回転網をはずしたときは、お手入れ後、確実に回転軸に差し込んでください。

お願い
- たわしやフォークなど先のとがった物でこすらないでください。傷になります。
- 回転軸部に、食品くずを落としたままにしないでください。故障することがあります。

■お手入れしても庫内の臭いがとれないとき

カラ焼き（12ページ参照）してください。
臭いがやわらぎます。

■長期間ご使用にならないとき

電源プラグをコンセントから抜き、各部をお手入れしてから、湿気や、ほこりがかからないようにして、おしまいください。

お願い

住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）、オーブンクリーナー、クレンザー、ベンジン、シンナー、漂白剤、熱湯、可燃性ガス（LPGなど）入りスプレー洗剤は使わないでください。損傷、変色、変形、発煙、発火などの原因になります。

回転網・丸皿

スポンジたわしで汚れを落とし、十分に水気をふき取る。汚れは洗い桶などの中で落とす。
- 回転網に水気が残っているとサビが付くことがあります。
- 丸皿の汚れが落ちないときは、水で薄めた漂白剤に一晩つけてください。

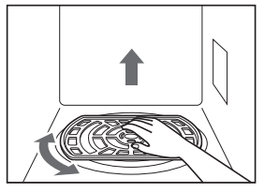
お願い
- 回転網・丸皿は使用後、急冷しないでください。
  破損・変形する事があります。
  また加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきが飛びます。
- 丸皿は金属たわしや先のとがったものでこすったり、落としたりしないでください。
  傷ついたり、割れることがあります。

■回転網のはずしかた

回転網の中央部をつかみ、軽く回しながら少しずつ真上に持ち上げる。
- 回転網の周囲を無理に持ち上げてはずすと、回転軸の破損や庫内の塗装がはがれることがあります。

■回転網の取り付けかた

回転軸にしっかりと差し込み、静かに回転させしっかりはまったことを確認する。



こんな表示が出たときは

表　示　例	理　　由（原　因）	処　　置
「扉」表示 	●「あたため」のとき、とびらを閉め、1分過ぎてからキーを押すと表示します。	●もう1度とびらを開閉し、1分以内にキーを押してください。
「高温」表示 	●オーブンなどヒーター加熱調理終了後庫内が高温のとき表示します。	●とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。 （約15～20分程度で表示が消えます。表示中でも「とりけし」キーを押すか調理メニューを設定すると消え、使うことができます。）
「C21」と「高温」表示 	●オーブンなどヒーター加熱調理の後などで、庫内温度が高いときに「発酵」を設定すると、表示部に「高温」が点滅します。このとき「スタート」キーを押すと、左の表示になります。	●「とりけし」キーを押し、とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。
「H」表示 	●製品が故障している場合があります。	●電源プラグを抜き、販売店または東芝家電修理ご相談センターへ表示番号をお知らせください。

お知らせの音について

次の操作・状態のとき、ブザー音でお知らせします。

■キーを押したときは→ピッ
■調理終了のときは→ピーッピーッピーッ
■予熱終了のときは→ピーッピーッピーッピーッピーッピーッ
■加熱終了後、食品を取り出し忘れると→ピーッピーッピーッ
■異常表示のときは→ピピピピピピピ

修理を依頼される前に

つぎのような場合は故障ではありません。

現　　象	理　由（処　置）
電源プラグを、コンセントに差し込んでも何も表示しない。	●とびらを閉じた状態で、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。 一度とびらを開けると、電源が入り表示します。
調理中、カチカチと音がする。	●機械室内のスイッチ切換え音です。故障ではありません。
オーブンなど、ヒーター加熱時に、ボコッボコッという連続音や、ボコンという音がする。	●熱収縮による加熱室壁面の音で故障ではありません。
電子レンジ調理の開始時及び途中に、ジーという連続音がする。	●電子レンジ調理時の動作音で故障ではありません。
調理中、調理後に音（ファン）がしたり、しなかったりする。	●機械室等を冷却するファンの音で故障ではありません。 レンジ調理後、冷却ファンが回ることがありますが故障ではありません。 オーブン･グリル調理後、冷却ファンが回ることがありますが故障ではありません。
キーを、押しても受け付けず、何も表示しない。	●とびらを開け、食品を入れてから操作してください。 （省エネルギーのため、とびらを開けた後5分をすぎると電源を切るためです。）
とびらを開けると表示部に「0」が表示する。	●とびらを開けたとき電源が入る仕様です。
調理終了後、1分後、1分ごとにピーッピーッピーッと鳴る。	●調理終了後、庫内の食品を取り出さないと鳴る機能がついています。 故障ではありません。

修理を依頼される前につぎのことを点検してください。

現　　象	点　検（処　置）
まったく動かない。	●停電ではありませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。 ●ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 ●途中でとびらを開閉しませんでしたか。 ●無表示の状態で、キー操作をしていませんか。 （とびらを開け、食品を入れてからキー操作してください。）
「あたため」「スタート」キーを押しても加熱されない。	●「あたため」のとき、とびらを閉め1分をすぎてからキーを押していませんか。（「扉」が表示されていませんか。） （一度とびらを開閉してからキーを押してください。） ●とびらがきちんと閉まっていますか。
料理のでき上がりが悪い。	●調理のしかたは正しいですか。 （ふた、ラップの有無、付属品など確認してください。） ●庫内が、熱いまま自動調理しませんでしたか。 （庫内の温度が下がるまで待ってください。） ●食品の量は適当でしたか。 ●庫内の上面や底面が汚れていませんか。 ●メニューを正しく選んで調理開始しましたか。
煙やいやな臭いが出た。	●庫内のカラ焼きはしましたか。 ●庫内やとびらは汚れていませんか。

仕様

電源	AC100V　50Hz/60Hz共用		
定格消費電力	電子レンジ930W(9.8A)/1300W(13.5A)(50/60Hz)※1、ヒーター加熱1100W(11.0A)		
高周波出力	500W・200W相当　出力切換		
発振周波数	2450MHz		
ヒーター	上650W・下420W		
温度調節範囲	発酵、100～250℃※2		
外形寸法	283(高さ)×450(幅)×340(奥行)㎜		
庫内有効寸法	150(高さ)×285(幅)×307(奥行)㎜		
丸皿(セラミックス製)直径	270㎜		
質量	13.5kg	総庫内容量	16L
コードの長さ	1.4m	区分名	B
電子レンジ機能の年間消費電力量	63.4kWh/年	オーブン機能の年間消費電力量	8.5kWh/年
年間待機時消費電力量	0kWh/年	年間消費電力量	71.9kWh/年
タイマー時限	レンジ強・トースター:20分 グリル:40分 レンジ弱・オーブン・発酵:90分		

※1：60Hz(1300W)時は断続運転となるため、消費電力量は50Hz(930W)時と同じです。調理時間も同じです。

※2：この製品のオーブン250℃での運転時間は約10分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。温度は庫内が空の状態で中心部で測定しています。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。(料理を作る場合は、「手動ヒーター加熱の設定目安時間」の温度を目安にしてください。)

- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法、特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)

この製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス(必ずお読みください)

保証書(別添)

- この東芝オーブンレンジには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- この東芝オーブンレンジの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。ただし発振管(マグネトロン)は2年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

- オーブンレンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合
東芝家電修理ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-41　受付時間：365日 24時間
携帯電話からのご利用は ナビダイヤル 0570-06-4114 (通話料：有料)
PHSなどからのご利用は 0173-38-3168 (通話料：有料)

お買い物・お取り扱いのご相談
東芝家電ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-86　受付時間：365日 9:00~20:00
携帯電話・PHSなどからのご利用は 03-3426-1048 (通話料：有料)
FAXでのご利用は 03-3425-2101 (通信料：有料)

- 「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

修理を依頼されるときは　出張修理

- 28～29ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

■保証期間中は

- 保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

- 修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料等で構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

■ご連絡いただきたい内容

品　名	オーブンレンジ
形　名	ER-YG3
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印なども合わせてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問希望日	
便利メモ 電話番号	お買い上げ店名を記入されておくと便利です。

■ご転居のときは

- この東芝オーブンレンジは、電源周波50Hz-60Hz共用です。周波数の異なる地域に、ご転居されてもそのままお使いいただけます。

愛情点検

長年ご使用の電子レンジの点検をぜひ！

このような症状はありませんか。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- キーを押し、調理を開始しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないことがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- 庫内のカバーや壁面が汚れ、スパーク(火花)または煙が出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買いあげの販売店に点検・修理を依頼してください。(技術のあるサービスマン以外の人は絶対にキャビネットをはずさないでください。)

東芝オーブンレンジ

形 名 **ER-YG3**

東芝ホームアプライアンス株式会社

リビング機器事業部

〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

A421801202-C